MARTIN VIALATTE

PRODUITS DE COLLAGE

PROVGREEN FLOT

Protéines de pois sélectionnées pour la clarification des moûts par flottation

CARACTERISTIQUES

PROVGREEN FLOT est une préparation 100% végétale formulée à partir de protéines de pois sélectionnées pour leurs propriétés de floculation. **PROVGREEN FLOT** se présente sous la forme d'une fine poudre jaune clair.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Floculation rapide avec les particules en suspension dans le moût
- Lors de la flottation, entraînement rapide des flocons par les bulles de gaz vers le haut de la cuve pour former un gâteau de bourbes compact
- Elimination des composés phénoliques oxydés ou oxydables du moût entraînés dans les flocons
- Effet positif sur l'expression aromatique des moûts et des vins finis

APPLICATIONS

- Clarification par flottation des moûts blancs, rosés et rouges issus de thermovinification

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 10 à 50 g/hL selon le niveau d'oxydation, d'altération, ou de turbidité
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 50 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **PROVGREEN FLOT** dans 10 fois son poids d'eau. Mélanger la suspension pour obtenir une solution homogène. Appliquer **PROVGREEN FLOT** sur moût après enzymage : l'enzymage pectolytique est indispensable. Incorporer au volume à traiter au cours de la flottation.
D'autres produits tels que la bentonite, le sol de silice, les tanins, le charbon, la PVPP peuvent aussi être associés à **PROVGREEN FLOT** durant la flottation.

Précaution d'utilisation :

Il est conseillé de maintenir la suspension homogène tout au long de l'incorporation dans le volume à traiter. Une fois préparée, la suspension de **PROVGREEN FLOT** doit être utilisée le jour même.

Produit pour usage œnologique.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Protéines de pois. Non issu d'OGM, non allergène.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

SOFRALAB The Oenological Company

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg
Sac de 5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

SOFRALAB The Oenological Company